

*I alt slags vær finner du Karin Olsson på Mjøsa når lagsilda svømmer forbi Nes og Helgøya.*



1: Fangsten varierer fra dag til dag. Mellom 10 og 15 kilo fisk er ikke uvanlig.

2: På veg nordover er silda full av rogn. Den lar vi bli med ned i stekepannen. 3: Snart stekeklar.

## EN DRAM I RUSKEVÆR

– NÅR FANGSTEN ER GOD OG VÆRET RUSKETE, MÅ VI HA EN GAMMEL OPLAND, SIER KARIN OLSSØN RESOLUTT. VI LEGGER TIL BRYGGA MED DAGENS FANGST. REGNET SILER NED. LAGSILD ER HØSTENS RETT PÅ HEDMARKSBORDET.

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY

«Denne fisk finnes i Mjøsen og enkelte sjøer i Østfold», skriver Henriette Schønberg Erken om lagsilda, og fortsetter: «Det er en liten, ekstra god fisk som tilberedes stekt eller avkokt.» For egen del legger vi til at den også kan røkes eller rakes. Med en liten smørklatt og en bit kald potet smaker den himmelsk. Av andre essensielle data bør du vite at den veier ca. 100 gram, er 20 til 25 cm lang, svømmer i stim og bærer det latinske navnet *Coregonus albula*. Den er hjemmehørende i laksefamilien.

### Kjært barn mange navn

På Kongsvingerkanten kalles den stinte, i Odalen høstsik eller småsik, men hos oss på Hedemarken er det lagsild, lagsild eller lågsild som gjelder. Lenger opp mot Lillehammer snakker de om lågåsild etter elven Lågen der silda gyter. Er du fra Østfold klirrer sikkert navnet vempe mer kjent.

I uminnelige tider har lagsildfisket domi-

nert økonomi og kosthold langs Mjøsa. Blant innsjøens 20 fiskeslag er det kanskje silda som har betydd mest opp gjennom århundrene. Gårdene hadde fiskerettigheter og yrkesfiskere var det en gang mange av. I *Hamarkroniken* heter det at: «Item alle Hammers Bys Fiskere de boede ved Sjøen som strekkede sig fra Hagebek og ut til Aspeholmen, Gaard hos Gaard, der havde de deres Handel og Besked. Item Fisketorvet som den brede Fiskesten endnu ligger, did skulle alle Byens Fiskere føre de levendes Fiske at selge, men de som vare døde skulde de selver beholde.»

### Uten kommersiell verdi

I dag er det annerledes. Det som før hadde en reell kommersiell verdi, er redusert til et hobbyfiske. Hadde det ikke vært for folk som Karin Olsson, ville fiskeforretningen Knutstad & Holen på Hamar måttet se langt etter lagsilda. I en tid med fokus på kortreist mat, ligger Østlandets største spiskammers stort sett urørt. Sjøormen er det lenge siden noen har sett, men forurensning holder folk unna fisken. Et stykke matkultur, en årtusen gammel tradisjon er kommet i vanry.

### Dårligere rykte enn fortjent

Forskere har påvist forekomster av bromerte flammehemmere, kvikksølv, PCB og DDT i fisken. Lagsilda klarer seg ganske

bra, mens mengdene i ørreten legger fisket dødt. Mattilsynet har utarbeidet egne kostholdsråd for Mjøsfsken. Gravide og ammende bør ikke spise ørret over én kilo, heter det blant annet. Ikke akkurat noe salgargument for den som skulle ha noe til overs. Den gode nyheten er imidlertid at Norsk institutt for vannforskning (NIVA) har anslått at Mjøsa rommer 40 millioner lagsild. Statens Forurensnings-tilsyn mener dessuten at forholdene er på bedringens vei. Lagsild kan du trygt spise med den største glede.

### Lagsild på bordet

Vel i land renses fisken. Den skrapes. Hode, hale, finner og innvoller fjernes. Rognen lar hun være i. Før den havner i stekepannen, rulles den i mel med litt salt og pepper. Ha godt med smør i pannen og sprøstek den. Tilsett gjerne litt rømme på slutten og server den med høstens poteter og gulrøtter. Koker du den, er den best med hvit saus og poteter. Flatbrød må ikke glemmes.

Mer skal ikke til før du kan glede deg over livet. Men før du setter stekepannen over platen fortjener du en dram. Gammel Opland og Løiten Linie er selvfølgelig ingen overraskelse på disse traktene, men Fjellmat Akevitt passer også godt når klærne er rå og fingrene verkende stive.

